

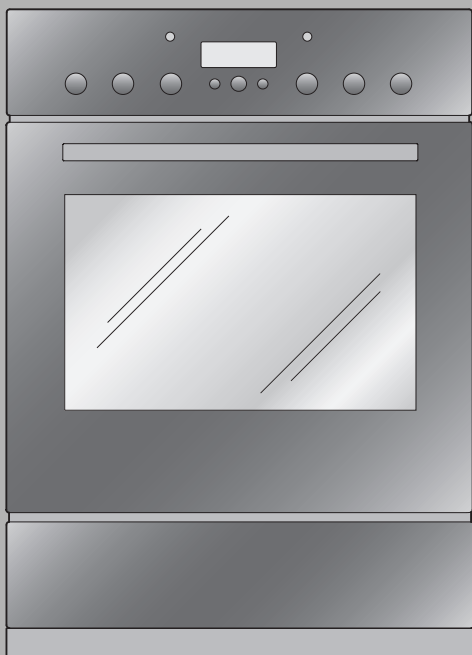


Forno • Cucina

CLH 7482

BLH 7502 / BLH 7602 / BLH 7603

BPH 7502 / BPH 7602



Istruzioni per l'uso

Grazie per aver scelto uno dei nostri prodotti. Il vostro apparecchio soddisfa elevate esigenze, e il suo uso è molto semplice. E' tuttavia necessario che vi prendiate il tempo per leggere queste istruzioni per l'uso che vi permetteranno di comprendere meglio l'apparecchio e di utilizzarlo in modo ottimale e senza problemi.

Vi preghiamo di attenervi alle osservazioni sulla sicurezza.

Modifiche

Testo, immagine e dati corrispondono al livello tecnico dell'apparecchio al momento della stampa di queste istruzioni per l'uso, con riserva di modifiche intese come ulteriore sviluppo.

Simboli utilizzati



Contrassegna tutte le istruzioni importanti per la sicurezza. L'innovazione può provocare lesioni, danni all'apparecchio o alle installazioni!

- Contrassegna le operazioni che devono essere eseguite una dopo l'altra.
 - Descrive la reazione dell'apparecchio alla sua operazione.
- Contrassegna un'enumerazione.



Contrassegna osservazioni utili per l'utente.

Campo di validità

Il numero di modello corrisponde alle 3 prime cifre sulla targhetta dei dati. Queste istruzioni per l'uso riguardano i modelli:

Tipo	Modello n°	Sistema di misura	Tipo	Modello n°	Sistema di misura
CLH 7482	615	55-762	BPH 7502	725	55-600
BLH 7502	715	55-600	BPH 7602	725	55-762
BLH 7602	715	55-762			
BLH 7603	715	55-762			

Gli scostamenti d'esecuzione sono menzionati nel testo.

© Bauknecht SA, CH-5600 Lenzburg, 2009

Indice

Osservazioni sulla sicurezza	5
Prima della prima messa in funzione	5
Uso conforme allo scopo	6
Quando nell'economia domestica vivono bambini	6
Utilizzazione	7
Cucina	9
Descrizione dell'apparecchio	10
Struttura	10
Elementi di comando e d'indicazione	11
Camera di cottura	12
Accessori	13
Uso	15
Prima messa in funzione	16
Esempio	17
Scegliere il modo di funzionamento	17
Selezionare la temperatura della camera di cottura	17
Disinserire	18
Regolazioni utente	19
Indicazione dell'ora	20
Segnale acustico	20
Formato dell'ora	20
Funzioni dell'orologio	21
Regolare e modificare l'ora	21
Temporizzatore	22
Durata di funzionamento	23
Avviamento ritardato	25
Modi di funzionamento	28
Consigli di regolazione	32
Uso ottimale	33
Tabelle di cottura	34

Consigli ed accorgimenti	49
Risparmiare energia	51
Opzione	52
Cassetto scaldavivande	52
Cura e manutenzione	53
Pulizia esterna	53
Pulire la porta dell'apparecchio	54
Parti asportabili	55
Pulire gli accessori	56
Pulire la camera di cottura smaltata	56
Autopulizia catalitica	57
Sostituire la lampadina ad incandescenza	58
Eliminare personalmente i guasti	59
Cosa fare, se	59
Dopo un'interruzione dell'alimentazione elettrica	62
Cucina	63
Usare le zone di cottura	63
Piano di cottura in vetroceramica	64
Piastre di cottura in ghisa	65
Cura e manutenzione	65
Stoviglie per la cottura	66
Accessori e ricambi	67
Dati tecnici	69
Smaltimento	70
Indice analitico	71
Assistenza tecnica e garanzia	74
Contattare il servizio assistenza	74
Indirizzi dell'assistenza tecnica	74
Cara cliente, caro cliente	75
Brevi istruzioni	76

Osservazioni sulla sicurezza



L'apparecchio è conforme alle norme riconosciute della tecnica e alle prescrizioni di sicurezza in materia. Tuttavia il suo uso appropriato è una premessa indispensabile per evitare danni e infortuni. Attenersi alle osservazioni riportate in queste istruzioni per l'uso.

La norma IEC 60335-1 prescrive:

- Alle persone (inclusi i bambini) che non sono in grado di usare l'apparecchio con sicurezza, in seguito alle loro capacità fisiche, sensoriali e psichiche o alla loro inesperienza o mancanza di conoscenza, non è permesso utilizzare l'apparecchio senza la sorveglianza o l'istruzione di una persona responsabile per la loro sicurezza.

Prima della prima messa in funzione

- L'apparecchio deve essere montato e collegato alla rete elettrica solo conformemente alle istruzioni d'installazione separate. Fare eseguire i necessari lavori da un installatore/elettricista autorizzato.
- Smaltire il materiale dell'imballaggio attenendosi alle prescrizioni locali.
- Prima di usare per la prima volta un apparecchio installato a nuovo, si prega di leggere le osservazioni al capitolo 'Prima messa in funzione'.
- Eseguire le regolazioni d'utente desiderate.

Uso conforme allo scopo

- L'apparecchio è destinato alla preparazione di cibi nell'economia domestica. È assolutamente vietato usare la camera di cottura p. es. per fiammeggiare o per cuocere con molto grasso! In caso di un funzionamento diverso da quello previsto o di un trattamento sbagliato, non possiamo assumerci responsabilità per eventuali danni.
- Non usare mai l'apparecchio per asciugare animali, tessuti e carta!
- Non utilizzare per riscaldare locali.
- Riparazioni, modifiche o manipolazioni all'apparecchio o al suo interno, specialmente alle parti sotto tensione, possono essere eseguite esclusivamente dal produttore, dal suo servizio clienti o da persone analogamente qualificate. Delle riparazioni inadeguate possono causare gravi infortuni, danni all'apparecchio ed alle installazioni e guasti di funzionamento. In caso di guasto di funzionamento dell'apparecchio, o per una sua riparazione, osservare le indicazioni riportate al capitolo 'Assistenza tecnica'. Se necessario, rivolgersi al nostro servizio clienti.
- È permesso utilizzare esclusivamente ricambi originali.
- Conservare le presenti istruzioni accuratamente, per poterle consultare in qualsiasi momento. Nel caso di vendita o cessione dell'apparecchio a terzi, non dimenticare di allegare ad esso le istruzioni per l'uso e d'installazione. Il nuovo proprietario può così acquisire informazioni sul corretto uso dell'apparecchio e sulle relative osservazioni.

Quando nell'economia domestica vivono bambini

- Le parti dell'imballaggio p. es. fogli e polistirolo possono risultare pericolosi per i bambini. Pericolo di soffocamento! Tenere le parti dell'imballaggio fuori della portata dei bambini.
- L'apparecchio è previsto per essere usato da adulti che conoscono le presenti istruzioni per l'uso. I bambini spesso non sono in grado di riconoscere i rischi connessi con l'uso degli apparecchi elettrici. Provvedere alla necessaria sorveglianza e non lasciare giocare i bambini con l'apparecchio – sussiste il pericolo che i bambini si feriscano.

Utilizzazione

- Se l'apparecchio mostra dei danni visibili, non metterlo in funzione e rivolgersi al nostro servizio clienti.
- Non appena si individua un disturbo del funzionamento, l'apparecchio deve essere staccato dalla rete elettrica.
- Fare attenzione che i cavi di collegamento di altri apparecchi elettrici non restino incastrati nella porta dell'apparecchio. L'isolamento elettrico potrebbe esserne danneggiato.
- Se il cavo di collegamento dell'apparecchio è danneggiato, per evitare pericoli deve essere sostituito dal servizio clienti.
- Prima di chiudere la porta dell'apparecchio, assicurarsi che nella camera di cottura non si trovino corpi estranei o animali domestici.
- Non conservare nella camera di cottura oggetti che, in caso di attivazione accidentale dell'apparecchio, possano costituire un pericolo. Non depositare alimenti nonché materiali sensibili alla temperatura o infiammabili, come per esempio detersivi, spray per forni ecc., nella camera di cottura o nel cassetto dell'apparecchio/per tenere al caldo.
- Durante la cottura al grill, tenere chiusa la porta dell'apparecchio. Altrimenti il calore può provocare danni agli elementi di comando e d'indicazione o agli armadi da incasso posizionati sopra di esso.
- Si prega di osservare anche le speciali indicazioni sulla sicurezza al capitolo 'Cucine'.

Attenzione, pericolo di ustione!

- Durante il funzionamento l'apparecchio si surriscalda fortemente.
- Durante la cottura l'apparecchio produce calore. La porta dell'apparecchio, in particolare il vetro, può divenire molto caldo. Pericolo di ustione, non toccare, tenere lontani i bambini!
- Al momento di aprire la porta dell'apparecchio può fuoriuscire vapore dalla camera di cottura. In presenza di vapore nella camera di cottura, non infilarsi le mani!
- L'apparecchio surriscaldato resta bollente per lungo tempo anche dopo averlo disinserito e si raffredda solo lentamente fino a raggiungere la temperatura ambiente. Attendere un periodo di tempo sufficientemente lungo, prima di intraprendere per esempio lavori di pulizia sull'apparecchio.
- I grassi e gli oli surriscaldati prendono facilmente fuoco. È pericoloso riscaldare l'olio nella camera di cottura per cuocere la carne e va evitato. Non cercare mai di spegnere olio o grasso che bruciano con dell'acqua, pericolo d'esplosione! Soffocare le fiamme con una coperta antincendio e tenere chiuse porte e finestre.
- Non versare alcolici (Cognac, Whisky, grappa, ecc.) sui cibi surriscaldati, pericolo d'esplosione!
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito, quando si essicano erbe, pane, funghi, ecc. In caso di essiccazione eccessiva sussiste il pericolo di incendio.
- Quando si osserva la formazione di fumo proveniente da un presunto incendio dell'apparecchio o dalla camera di cottura, tenere chiusa la porta dell'apparecchio. Disinserire l'apparecchio e interrompere l'alimentazione elettrica.
- La griglia, le teglie e i contenitori di cottura divengono caldissimi. Usare guanti di protezione o canovacci per pentole.

Attenzione, pericolo di lesione!

- Fare attenzione che nessuno metta le dita nelle cerniere della porta. Altrimenti esiste il pericolo di ferite muovendo la porta dell'apparecchio. Occorre fare particolarmente attenzione in presenza di bambini.
- Lasciare aperto la porta dell'apparecchio solo in posizione agganciata. Quando la porta dell'apparecchio è aperto esiste il pericolo di cadute e di schiacciamenti! Non sedersi o appoggiarsi sulla porta dell'apparecchio e non usarla come superficie d'appoggio.

Evitare di danneggiare l'apparecchio

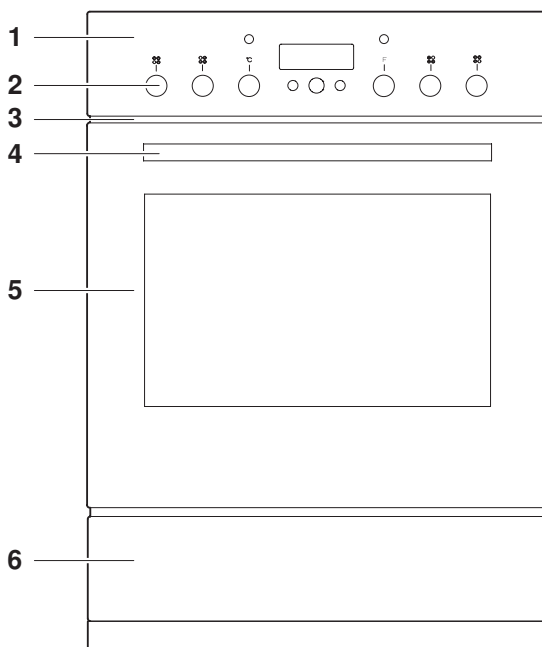
- Non chiudere la porta dell'apparecchio sbattendola.
- Non appoggiare le teglie, pirofile, griglie e altri oggetti direttamente sull'elemento riscaldante sotto.
- Non usare nella camera di cottura oggetti che possono arrugginire.
- Eseguire tagli con coltelli o rotelle direttamente sulla teglia originale causa danni evidenti.
- Lasciare aperta la porta dell'apparecchio in posizione di arresto, fino a quando la camera di cottura si sarà raffreddata, per evitare la corrosione.
- Durante la pulizia fare attenzione a non fare penetrare acqua nell'apparecchio. Usare un panno moderatamente umido. Non spruzzare mai acqua all'interno o all'esterno dell'apparecchio. Non utilizzare apparecchi per la pulizia a vapore. La penetrazione d'acqua può provocare danni.

Cucina

- Non lasciare le piastre di cottura in ghisa accese ad alte potenze per lungo tempo, senza le stoviglie. Altrimenti le piastre potrebbero bruciare.
- In caso di surriscaldamento, spegnere la piastra di cottura in ghisa e lasciarla raffreddare completamente. Non appoggiare stoviglie su di essa. Non raffreddare bruscamente con acqua fredda.
- Per proteggere i bambini piccoli, è possibile applicare una protezione per cucina per i bambini. Queste protezioni sono ottenibili presso nei negozi specializzati.

Descrizione dell'apparecchio

Struttura



- 1** Elementi di comando e d'indicazione
- 2** Interruttore rotativo
- 3** Apertura di aereazione
- 4** Maniglia della porta
- 5** Porta dell'apparecchio
- 6** Cassetto dell'apparecchio / cassetto riscaldabile *

* in funzione del modello

Elementi di comando e d'indicazione



Interruttori rotativi / tasti

°C	Temperatura della camera di cottura	F	Modo di funzionamento
	Temporizzatore		Illuminazione
	Bottone di regolazione		Cassetto riscaldabile *
	Ora, durata di funzionamento, orario di disinserimento		

Indicazione

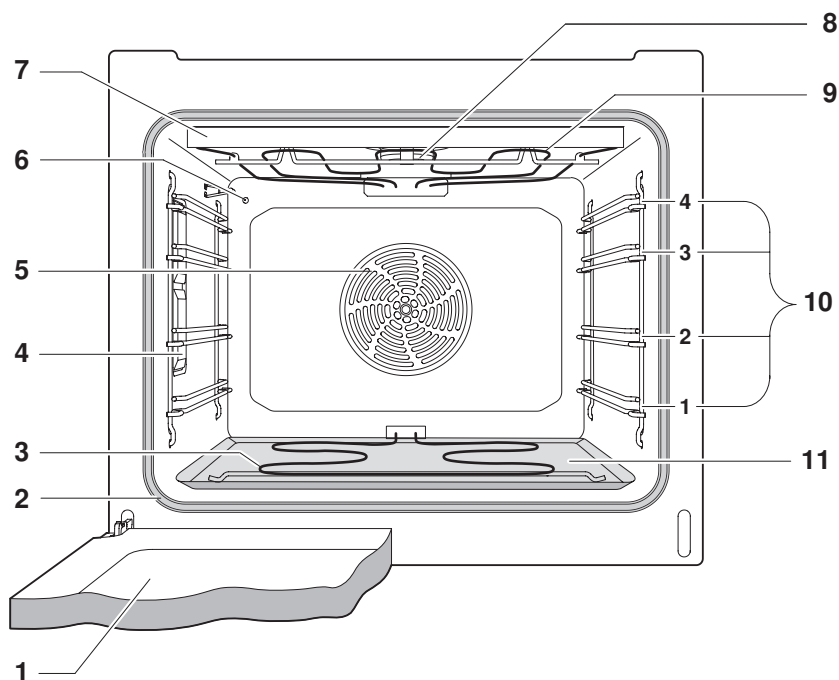
14:25 Ora, durata di funzionamento, orario di disinserimento, Timer ecc.

Simboli

	Temperatura della camera di cottura		Durata di funzionamento					
	Modo di funzionamento / zona di cottura		Orario di disinserimento					
	Cassetto riscaldabile *		Ora					
	Temporizzatore							
								Modi di funzionamento

* in funzione del modello

Camera di cottura



- | | |
|--|--|
| 1 Porta dell'apparecchio | 7 Protezione dal contatto con il grill / elemento riscaldante sopra |
| 2 Guarnizione della porta | 8 Evacuazione dell'aria dalla camera di cottura |
| 3 Elemento riscaldante sotto | 9 Grill / elemento riscaldante sopra |
| 4 Illuminazione | 10 Appoggi con diciture |
| 5 Ventilatore per l'aria calda | 11 Inserto di protezione |
| 6 Sonda della temperatura della camera di cottura | |

Accessori

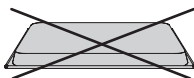


Teglia originale

- Stampo per crostate e biscotti
- Leccarda abbinata alla griglia
- Eseguendo tagli nella teglia originale usando coltelli o lame rotanti si provocano danneggiamenti visibili.
- Una copertura solo parziale della teglia originale durante la cottura, può provocare deformazioni. Si tratta di un fenomeno normale. Durante il raffreddamento, riprende la sua forma originale.
- Infilare l'«inclinazione» **1** della teglia originale sempre completamente fino alla parete posteriore della camera di cottura.
- Utilizzare la teglia originale solo in posizione d'uso normale – non alla rovescia.



1



Griglia

- Appoggio per stoviglie per l'arrosto e stampi
- Appoggio per carne, pizza surgelata, ecc.
- Per raffreddare torte e biscotti



Per la preparazione di panini e quiche surgelati.

► rivestire la griglia con carta da forno o utilizzare una teglia rotonda.

Inserto di protezione

- È inserita tra il fondo della camera di cottura e calore di sotto, per prevenire che si sporchi il fondo della camera di cottura.





I seguenti accessori non sono contenuti nel volume della fornitura.



Teglie rotonde con TopClean

- Stampi per crostate e quiche

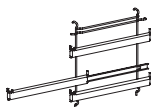
Ottenibile in tre dimensioni diverse



Stampi in porcellana

- Per la preparazione di diversi piatti come lasagne, gratin di patate, ecc.
- Per cuocere al grill arrostiti, pollo, ecc.
- Per mantenere caldi i cibi

Ottenibile in tre dimensioni diverse



Cassetto su rulli

- Per estrarre una o diverse tortiere / griglia con sicurezza, p. es. per bagnare l'arrosto o per prendere gli stampi

Uso

Il temporizzatore, la durata d'inserimento nonché l'orario di disinserimento possono essere selezionati premendo una o più volte il rispettivo tasto.

- Il simbolo della funzione selezionata lampeggia.
- Nel display digitale lampeggia una proposta.
- Girando il bottone di regolazione  si modifica la regolazione.
- Premendo sul bottone di regolazione  si conferma la regolazione o l'apparecchio l'assume automaticamente dopo 10 secondi.

Altre regolazioni o altri cambiamenti si possono eseguire in qualsiasi momento.

Prima messa in funzione

Prima di utilizzare per la prima volta l'apparecchio installato a nuovo, si prega di eseguire quanto segue:

- Togliere dalla camera di cottura i materiali d'imballaggio e di trasporto.
- Se sul display digitale lampeggia **12:00**, girare il bottone di regolazione  per regolare l'ora.



- Premendo sul bottone di regolazione  si può passare dalle ore ai minuti.
- Girando si possono regolare le ore, rispettivamente i minuti.
- Premendo sul bottone di regolazione  si conferma la regolazione o l'apparecchio l'assume automaticamente dopo 10 secondi.

- Pulire la camera di cottura e gli accessori.
- Riscaldare per ca. 1 ora la camera di cottura vuota (senza griglia, teglie, ecc.), con il modo di funzionamento  e temperatura massima della camera di cottura. Esistendo la possibilità che si sviluppino odori e fumo, ventilare bene il locale durante questo periodo.
- Se l'apparecchio è equipaggiato con piastre di cottura in ghisa, riscaldarle singolarmente per 5 minuti (senza pentolame) allo stadio di potenza massimo. Ventilare bene il locale durante questo periodo.



La messa in funzionamento e l'uso di un campo di cottura in vetroceramica sono descritti in una istruzione per l'uso separata. Si prega di attenersi alle indicazioni contenute in essa.

Esempio



Quando si cuoce e si arrostitisce si sviluppa calore. Pericolo di ustione! Usare guanti di protezione o canovacci per pentole. Tenere lontani i bambini.

Le tabelle dei 'consigli di regolazione' indicano:

	F	°C	°		min.	
Cake		175-185	sì	2	50-65	

- Far scorrere la griglia sull'appoggio 2.

Scegliere il modo di funzionamento

- Scegliere il modo di funzionamento .
 - Il simbolo è acceso.

Selezionare la temperatura della camera di cottura

- Selezionare la temperatura della camera di cottura.
 - Il simbolo è acceso.
 - La camera di cottura si riscalda.
 - Non appena la temperatura della camera di cottura sarà stata raggiunta, il simbolo si spegne e si sente un breve segnale acustico.



Si consiglia di regolare la temperatura media della camera di cottura proposta nei consigli di regolazione.

- Porre lo stampo per cake sulla griglia.

Prelevare l'alimento



Al momento di aprire la porta dell'apparecchio può fuoriuscire aria molto calda dalla camera di cottura. Pericolo di scottature!

Gli accessori divengono caldissimi. Pericolo di scottature! Usare guanti di protezione o canovacci per pentole.

- ▶ Dopo 50 minuti controllare se la cottura del cake è terminata. Infilare un bastoncino di legno nel cake. Se sul bastoncino resta attaccata della pasta, continuare a cuocere ancora un po' il cake.
- ▶ Togliere dalla camera di cottura il cake pronto.

Disinserire

- ▶ Girare su «0» l'interruttore rotativo F e °C .
 - Il simbolo  si spegne, quando non è in funzione nessuna zona di cottura.
- ▶ Lasciare aperta la porta dell'apparecchio in posizione di arresto, fino a quando la camera di cottura si sarà raffreddata, per evitare la corrosione.

Regolazioni utente

Le regolazioni possono essere adattate.

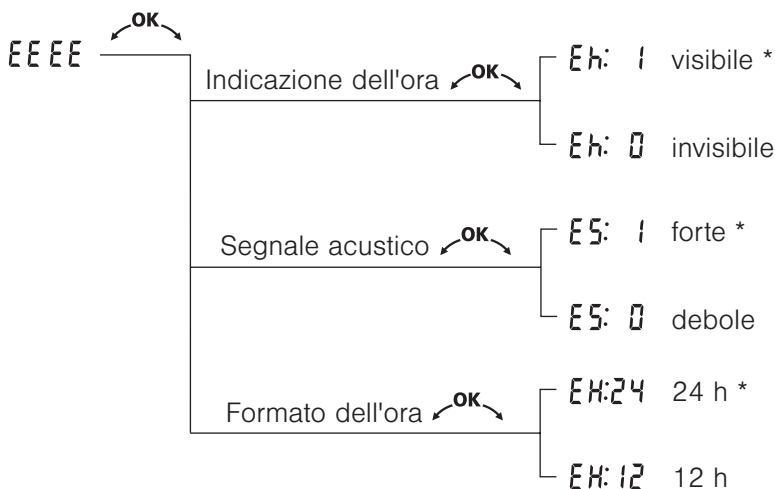
- Tenere premuto il bottone di regolazione $\leftarrow +$ per 5 secondi.
- Girando il bottone di regolazione $\leftarrow +$, selezionare la regolazione e confermarla premendo.



Dopo un'interruzione della corrente, riattiva la rispettiva regolazione di fabbrica.

Regolazioni possibili

- Tenere premuto il bottone di regolazione per $\leftarrow \text{OK} \rightarrow$ 5 secondi.



* Regolazione di fabbrica

Indicazione dell'ora

Nella regolazione «invisibile» quando l'apparecchio è disinserito l'indicazione resta spenta. Di conseguenza il consumo di elettricità si riduce. Quando l'apparecchio è acceso l'ora è sempre visibile.



Il valore assolutamente più basso per il consumo di corrente si può ottenere selezionando la regolazione utente **Eh: 0**, «Indicazione dell'ora non visibile». Nonostante l'economizzatore automatico standby, le funzioni di sicurezza restano attive. Terminato il processo di cottura, tutte le indicazioni si spengono.

Segnale acustico

Può essere regolato a due diverse intensità del suono.

■ forte	volume massimo
■ debole	volume ridotto

Formato dell'ora

Con la regolazione «24 h» è attivo il formato dell'ora europeo, con «12 h» è attivo il formato dell'ora americano (a. m. / p. m.).

Funzioni dell'orologio

Sono a disposizione le seguenti funzioni dell'orologio:

- Ora
- Temporizzatore – lo si può utilizzare sempre indipendentemente da tutte le altre funzioni
- Durata di funzionamento – disinserimento dell'apparecchio con comando a tempo
- Avviamento ritardato – inserimento e disinserimento dell'apparecchio con comando a tempo



- Ad apparecchio disinserito la luminosità dell'indicazione dell'orologio di notte si riduce dalle ore 24 alle 6.
- Dopo selezionato il formato dell'ora **EH: 12**, la luminosità non si riduce.

Regolare e modificare l'ora



L'ora non può essere regolata quando l'apparecchio funziona o è regolato un avviamento ritardato.

- ▶ Premere il tasto **↔|**.
 - Nel display digitale lampeggiano le ore.
 - Il simbolo **↔|** lampeggia.
- ▶ Girare il bottone di regolazione **↔+** e regolare le ore.
- ▶ Premere il tasto **↔|** o il bottone di regolazione **↔+**.
 - Nel display digitale lampeggiano i minuti.
 - Il simbolo **↔|** lampeggia.
- ▶ Girare il bottone di regolazione **↔+** e regolare i minuti.
 - Premendo sul bottone di regolazione **↔+** si conferma la regolazione o l'apparecchio l'assume automaticamente dopo 10 secondi.

Temporizzatore

Il temporizzatore funziona come un contaminuti per le uova. Si può utilizzare sempre indipendentemente da tutte le altre funzioni.

Regolazione

- Premere il tasto 
 - Nel display digitale lampeggia **0 '00**.
 - Il simbolo  lampeggia.
- Girare il bottone di regolazione  e regolare la durata.

La regolazione si esegue

- fino a 10 minuti in passi da 10 secondi, p. es. **9 '50** = 9 min. 50 sec.
- dai 10 minuti in passi da un minuto, p. es. **1h 12** = 1 ora 12 min.

La durata massima è di 9 ore 59 min.



Premendo 1 volta il tasto  la durata può essere arretrata su **0 '00**.

- Premendo il bottone di regolazione , il timer si avvia.
 - Nel display digitale è visibile la durata residua che decorre.
 - Il simbolo  è acceso.

Dopo decorsa la durata regolata

- per un minuto l'apparecchio emette una sequenza ripetitiva di 5 brevi segnali acustici.
- Il simbolo  lampeggia.
- Premendo il tasto  il segnale acustico si disinserisce.

Controllare e modificare

- ▶ Premere il tasto .
 - Nel display digitale lampeggia la durata residua che decorre.
 - Il simbolo  lampeggia.
- ▶ Girando il bottone di regolazione  modificare la durata.

Disinserire anticipatamente

- ▶ Premere 2 volte il tasto .
 - Nel display digitale lampeggia .
 - Il simbolo  lampeggia.
- ▶ Confermare premendo il bottone di regolazione .

Durata di funzionamento

Dopo decorsa la durata di funzionamento, il modo di funzionamento selezionato si spegne automaticamente.

Regolazione

- ▶ Selezionare il modo di funzionamento e la temperatura della camera di cottura desiderati.
- ▶ Preriscaldare eventualmente la camera di cottura.
- ▶ Mettere il cibo nella camera di cottura.
- ▶ Premere il tasto .
 - Nel display digitale lampeggia .
 - Il simbolo  lampeggia.
- ▶ Girare il bottone di regolazione  e regolare la durata – massimo .
- ▶ Confermare premendo il bottone di regolazione .

Controllare e modificare

- ▶ Premere il tasto $\text{I} \rightarrow \text{I}$.
 - Nel display digitale lampeggia la durata residua.
 - Il simbolo  lampeggia.
- ▶ Girando il bottone di regolazione $\text{←} \text{↻} \text{+}$ regolare la durata.

Disinserire anticipatamente

- ▶ Girare su «0» l'interruttore rotativo F .

Durata di funzionamento scaduta

- Dopo decorsa la durata di funzionamento, il modo di funzionamento selezionato si spegne automaticamente.
- Per un minuto l'apparecchio emette un lungo segnale acustico ininterrotto.
- Il simbolo  lampeggia.
- Le regolazioni restano mantenute per 3 minuti.



- ▶ Premendo il bottone di regolazione $\text{←} \text{↻} \text{+}$, il segnale acustico si spegne.
 - Le regolazioni sono cancellate.

Prolungare la durata di funzionamento

- ▶ Selezionare la nuova durata entro 3 minuti girando il bottone di regolazione $\text{←} \text{↻} \text{+}$.
- ▶ Confermare premendo il bottone di regolazione $\text{←} \text{↻} \text{+}$.

Avviamento ritardato

Il ritardo d'avviamento è attivo, quando con il modo di funzionamento selezionato è stata regolata la durata di funzionamento e anche l'orario di disinserimento. In tal caso l'apparecchio si inserisce e si disinserisce automaticamente al momento desiderato.



I cibi facilmente deteriorabili non devono essere lasciati non refrigerati.

- ▶ Mettere il cibo nella camera di cottura.
- ▶ Scegliere il modo di funzionamento desiderato e la temperatura della camera di cottura.

Regolare la durata di funzionamento

- ▶ Premere il tasto ▶.

 - Nel display digitale lampeggia **0h 15**.
 - Il simbolo ▶ lampeggia.

- ▶ Girare il bottone di regolazione  e regolare la durata – massimo **9h 59**.

Regolare l'orario di disinserimento

- ▶ Premere nuovamente il tasto $\rightarrow$.
 - Nel display digitale lampeggia p. es. **8:15** – orario di disinserimento senza ritardo.
 - Il simbolo  lampeggia.
- ▶ Girare il bottone di regolazione $\leftarrow \rightarrow$ e regolare l'orario di disinserimento.



L'orario di disinserimento può essere differito per un massimo di 23 ore 59 minuti. Dopo selezionato il formato dell'ora **EH:12**, il ritardo massimo è di 11 ore 59 min.

- ▶ Confermare premendo il bottone di regolazione $\leftarrow \rightarrow$.
 - Nel display digitale l'ora è ferma.
 - I simboli  e  sono accesi.
 - Il modo di funzionamento selezionato resta disinserito fino all'avviamento automatico.

- Es.:
- ▶ Scegliere il modo di funzionamento  e 180 °C.
 - ▶ Alle ore 8:00 regolare una durata di funzionamento di 1 ora e 15 minuti.
 - ▶ Regolare quindi l'orario di disinserimento alle ore 11 e 30.
 - L'apparecchio si inserisce automaticamente alle ore 10 e 15 e si disinserisce alle ore 11 e 30.

Controllare e modificare

- ▶ Premere il tasto $\rightarrow$ 1 volta.
 - La durata di funzionamento diviene visibile per 2 secondi.
- ▶ Premere il tasto $\rightarrow$ 2 volte.
 - L'orario di disinserimento lampeggia e può essere modificato.



La durata di funzionamento non si può modificare.

Disinserire anticipatamente

- Girare su «0» l'interruttore rotativo F .

Orario di disinserimento raggiunto

Dopo decorsa la durata regolata

- l'apparecchio si disinserisce automaticamente
- emette per un minuto un segnale acustico lungo e ininterrotto
- nel display digitale lampeggia 0 '00
- il simbolo  lampeggia
- le regolazioni restano attive per 3 minuti.



- Premendo il bottone di regolazione   , il segnale acustico si spegne.
- Le regolazioni sono cancellate.

Prolungare la durata di funzionamento

- Selezionare la nuova durata entro 3 minuti girando il bottone di regolazione   .
- Confermare premendo il bottone di regolazione   .

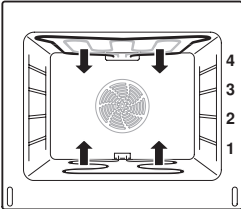
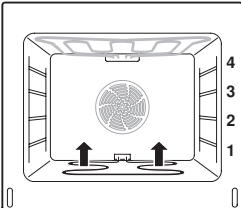
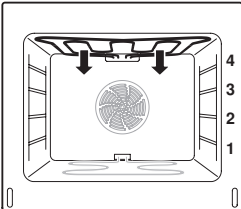
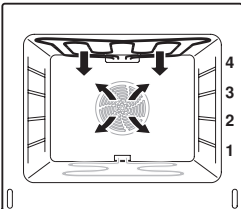
Modi di funzionamento

Osservare le indicazioni nei 'Consigli di regolazione' e nei 'Consigli e accorgimenti'.

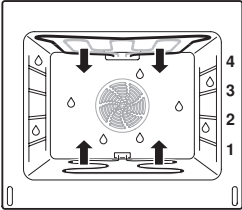
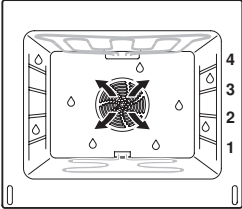
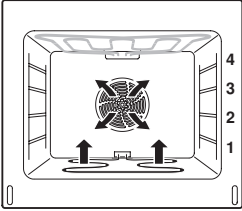
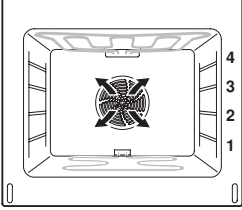
Modo di funzionamento	Simbolo	Campo	Appoggio
Calore sopra e sotto		50-270 °C	² (o 1)
Calore di sotto		50-270 °C	² (o 1)
Grill		50-270 °C	3 o 4
Grill - circolazione d'aria		50-270 °C	2 o 3



- Mettere gli stampi sulla griglia.
- Infilare l'«inclinazione» della teglia originale sempre completamente fino alla parete posteriore della camera di cottura.

Applicazione	Riscaldamento
Per torte, biscotti, pane e arrosto. Per un risultato croccante utilizzare una tortiera smaltata scura o uno stampo di lamiera nera.	Il riscaldamento avviene mediante elementi riscaldanti sopra e sotto. 
Per la cottura intensa del fondo della torta e per sterilizzare. Per un risultato croccante utilizzare una tortiera smaltata scura o uno stampo di lamiera nera.	Il riscaldamento avviene mediante l'elemento riscaldante inferiore. 
Alimenti piatti per la cottura al grill (steak, cotolette, pezzi di pollo, pesce, salsicce), gratinare sfornati e toast. Porre i cibi da cuocere al grill direttamente sulla griglia. Rivestire con foglio d'alluminio la tortiera originale e infilarla sotto la griglia.	Il riscaldamento avviene mediante l'elemento del grill. 
Cibi alti da cuocere al grill (pollo o arrosto in forma di porcellana o di vetro), gratin e sfornati.	Il riscaldamento avviene mediante l'elemento del grill. Il ventilatore dell'aria calda resta attico. 

Modo di funzionamento	Simbolo	Campo	Appoggio
Calore sopra e sotto umido		50-270 °C	$\begin{matrix} 2 \\ (o\ 1) \end{matrix}$
Aria calda umida		50-270 °C	$\begin{matrix} 2 \\ 1 + 3 \\ (o\ 1 + 2 + 3) \end{matrix}$
PizzaPlus		50-270 °C	$\begin{matrix} 2 \\ (o\ 1) \end{matrix}$
Aria calda		50-270 °C	$\begin{matrix} 2 \\ 1 + 3 \\ (o\ 1 + 2 + 3) \end{matrix}$

Applicazione	Riscaldamento
Adatto per gratin, sfornato, arrosto, pane e pasta lievita.	Il riscaldamento avviene mediante elementi riscaldanti sopra e sotto. Il vapore prodotto è espulso minimalmente dalla camera di cottura. L'umidità dell'alimento viene preservata. 
Adatto per gratin, sfornato, pane e pasta lievitata, su due o tre appoggi.	L'aria della camera di cottura è riscaldata dall'elemento riscaldante dietro la parete posteriore della camera di cottura e fatta circolare omogeneamente. Il vapore prodotto è espulso minimalmente dalla camera di cottura. L'umidità dell'alimento viene preservata. 
Per pizza, crostate e quiche. Per un risultato croccante utilizzare una tortiera smaltata scura o uno stampo di lamiera nera.	Il riscaldamento avviene mediante aria calda e calore inferiore. Il fondo del cibo da cuocere viene cotto con maggiore intensità. 
Per torte, biscotti, pane e arrosto, su due o tre appoggi. Selezionare una temperatura inferiore di ca. 20 °C rispetto a .	L'aria della camera di cottura è riscaldata dall'elemento riscaldante dietro la parete posteriore della camera di cottura e fatta circolare omogeneamente. 

Consigli di regolazione

Spiegazione dei simboli

F	Modo di funzionamento
°C	Temperatura camera di cottura
	Preriscaldare, fino al raggiungimento della temperatura della camera di cottura
	Appoggio
 min.	Durata consigliata in minuti
 ore	Durata consigliata in ore
	Accessori

Uso ottimale

Le temperature indicate nei ricettari sono parzialmente eccessive e gli appoggi indicati non sono ottimali per questo apparecchio. Nelle tabelle seguenti si trovano diverse indicazioni per un'utilizzazione ottimale.

Tabelle di cottura



Infilare l'«inclinazione» della teglia originale sempre completamente fino alla parete posteriore della camera di cottura.

Torta, Cake

	F	°C	°C/T
Cake, gugelhof (cioccolata, carote, marmorizzata, alle noci, ecc.)		175-185	sì
Torta (cioccolata, carote, alle noci, ecc.)		170-180	sì
Pan di Spagna		170-180	sì
Rotolo pan di Spagna		200-210	sì
		180-190	sì
Torta di Linz		180-190	sì
Cuocere la pasta frolla		190-200	sì
Pasta frolla con frutta		180-190	sì
		170-180	sì
Tortine all'uveta, Corona al lievito, Treccia alla russa		170-190	5 min.
Panpepato di Lucerna		170-180	sì
Torta nella teglia		180-190	sì
Strudel di mele		190-200	sì
Torta con meringhe		130-150	sì
Fondo japonais		160-180	sì
		140-160	sì

	 min.	
2	50-65	
2	45-55	
2	30-40	
2	7-10	
1 + 3	8-12	
2	40-50	
2	20-25	
2	45-55	
2	45-55	
2	40-50	
2	50-60	
2	20-25	
2	40-45	
3	25-35	
2	25-35	
1 + 3	25-35	

Biscotti/Pasticcini

	F	°C	°C/T
Pasticcini da aperitivo		190-200	sì
		180-190	sì
Stuzzichini in pasta sfoglia (cornetti agli spinaci/cornetti alle noci, ecc.)		170-190	sì
Pasticcini lievitati		170-190	sì
Eclairs, Bignè		180-200	sì
Amaretti		180-200	sì
Brunsli, stelle alla cannella		180-200	sì
		170-190	sì
Biscotti pasta frolla, Biscotti con marmellata		170-180	sì
		170-180	sì
Leckerli di basilea		190-210	sì
Biscotti all'anice, Chräbeli		140-150	sì
		130-140	sì
Meringhe *		80-90	no
Bruschetta, Pane all'aglio		210-230	sì
Toast Hawaii		200-220	sì
		250	5 min.

* Dopo la cottura lasciare essiccare durante la notte.

	 min.	
2	15-25	
1 + 3	12-17	
1 + 3	20-30	
2	15-25	
2	20-30	
2	8-12	
2	8-12	
1 + 3	5-10	
2	12-17	
1 + 3	10-15	
2	15-20	
2	20-30	
1 + 3	25-35	
2	80-100	
3	5-10	
2	15-20	
3	5-7	

Crostate, Pizza



Per frutta surgelata o fresca – fortemente sugosa – versare la glassa sulla crostata solo dopo 15–20 minuti di cottura.

	F	°C	°C↑
Crostata alla frutta		200–210	sì
		170–190	sì
		180–190	sì
Pizza fresca		210–220	sì
		210–220	sì
		200–220	sì
Pizza surgelata *	–	–	–
Crostata piccante (formaggio, verdure, cipolle)		190–200	sì
		210–220	sì
		190–200	sì

* Secondo le indicazioni del produttore

	 min.	
2	45-50	
2	45-50	
1 + 3	45-50	
2	15-20	
2	20-25	
1 + 3	20-25	
-	-	
2	35-45	
2	35-45	
1 + 3	35-45	

Pane, Treccia

	F	°C	°C/T
Pane		210-220	5 min.
		190-200	5 min.
Panini		220-240	5 min.
		200-220	5 min.
Treccia		190-200	5 min.
		180-200	5 min.

Sformato, Gratin

	F	°C	°C/T
Sformati dolci		190-200	sì
Gratin (verdure, pesce, patate)		190-200	sì
Lasagne, Moussaka		210-220	sì
Verdura gratinata		230-250	sì
		230	5 min.

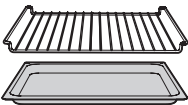
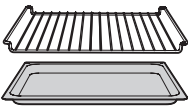
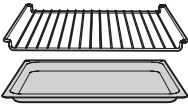
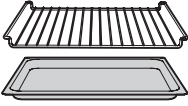
	 min.	
2	45-50	
1 + 3	40-50	
2	25-35	
1 + 3	25-30	
2	35-45	
1 + 3	35-45	

	 min.	
2	45-50	
2	30-60	
2	30-40	
2 o 3	5-10	
3	5-10	

Carne

	F	°C	°C/T
Rosbif		240-260	sì
Spalla di manzo cotta		170-190	sì
Spalla di vitello arrostita		210-230	sì
Spalla di maiale cotta		180-190	sì
Spalla di maiale arrostita		210-230	sì
Cosciotto		210-220	sì
Polpetta		200-220	sì
Formaggio di carne		170-190	sì
Filetto in pasta		190-200	sì
Cotolette *		250	5 min.
Salsicce ai ferri *		250	5 min.

* Girare dopo metà cottura.

	 min.	
2 1	35-45	e 
2	70-100	
2	70-90	
2	80-110	
2	100-120	
2 1	100-120	e 
2	70-90	o 
2	50-70	
2	30-40	
4 3	15-20	e 
4 3	10-15	

Pollame

	F	°C	
Pollo intero *		210-230	sì
		180-190	no
Pollo 4 metà *		220-230	5 min.
Cosce di pollo *		250	5 min.

* Girare dopo metà cottura.

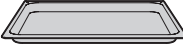
Cuocere a bassa temperatura

	F	°C	
Filetto di manzo		80-90	no
Rosbif		80-90	no
Arrosto di maiale		90-100	no

Cuocere nella pentola di terracotta

	F	°C	
Pollo		200-220	no
Arrosto		200-220	no
Scaloppine		200-220	no

	 min.	
2 1	70-80	e  
2 1	60-80	
2 1	50-60	
3 2	20-30	

	 ore	
2	2-3	
2	2½-3½	
2	3-4	

	 min.	
2	60-70	
2	80-90	
2	50-70	

Essicare, asciugare



Sorvegliare mentre si essicca e asciuga. L’essiccazione eccessiva provoca il pericolo d’incendio!

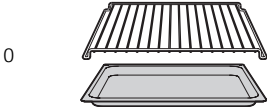
	F	°C	°C/T
Fettine o anelli di mele		70	no
Funghi affettati		50-60	no
Aromi		40-50	no
Albicocche		60-70	no

- Usare solamente frutta sana e matura, funghi ed erbe fresche.
- Pulire e ridurre frutta, funghi ed erbe.
- Rivestire con carta da forno le tortiere originali o la griglia, distribuirvi sopra i cibi e infilarli sull’appoggio appropriato.



Si possono utilizzare al massimo una griglia e due teglie originali contemporaneamente.

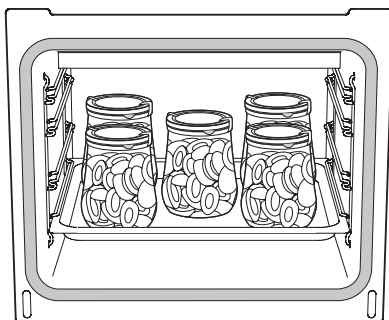
- Bloccare un mestolo di legno tra il pannello di comando e la porta dell’apparecchio, in modo da lasciare aperta una fessura di ca. 2 cm.
- Girare regolarmente i cibi, per permettere un’essiccazione più regolare.

	 ore	
2 1 + 3 1 + 2 + 3	7 - 8	
2 1 + 3 1 + 2 + 3	5 - 8	
2 1 + 3 1 + 2 + 3	3 - 5	
2 1 + 3 1 + 2 + 3	14 - 16	

Sterilizzare, Conservare

Nell'economia domestica con sterilizzare significa rendere conservabili le derrate alimentari in vasetti. Nella camera di cottura si possono piazzare al massimo 5 vasetti contemporaneamente.

- Usare solo vasetti assolutamente intatti del volume massimo di 1 litro.
- Infilare la teglia originale sull'appoggio **1**.
- Riempire i cibi uniformemente nei vasetti e chiudere poi i vasetti attenendosi alle indicazioni del produttore.
- Porre i vasetti sulle teglie originali, come raffigurato. I vasetti non devono toccarsi.



- Selezionare il modo di funzionamento  150 °C.
 - Dopo ca. 60 fino a 90 minuti, nel liquido iniziano a salire bollicine a brevi intervalli.
- Regolare la temperatura della camera di cottura e il modo di funzionamento su «0» e lasciare i vasetti nella camera di cottura per 40 minuti.
- Dopo lasciare aperta la porta in posizione bloccata.
- Lasciare raffreddare completamente in vasetti nella camera di cottura.
- Togliere i vasetti e controllarne l'ermeticità.

Consigli ed accorgimenti

Aria calda 

Cuocere e arrostitire

Risultato	Rimedio
■ Il cibo o l'impasto all'esterno hanno un bell'aspetto. Al centro però non sono cotti o sono pastosi.	► La prossima volta regolare una temperatura della camera di cottura inferiore e prolungare la durata.

Torta

Risultato	Rimedio
■ La torta si abbassa.	► Comparare le regolazioni con i 'Consigli per la regolazione'. ► La prossima volta regolare una temperatura della camera di cottura inferiore e prolungare la durata. ► Mescolare sufficientemente a lungo la pasta frolla e cuocere subito dopo la preparazione. ► Per la pasta per il pan di Spagna, montare a schiuma la chiara e il tuorlo d'uovo, mescolarlo bene con l'impasto e cuocere subito dopo la preparazione. ► Osservare l'indicazione della quantità di lievito.

Differenza della doratura

Risultato	Rimedio
■ L'impasto presenta una differenza della doratura.	▶ La prossima volta regolare una temperatura della camera di cottura inferiore e adattare la durata. ▶ Per ,  e  controllare che gli appoggi scelti corrispondano a quelli dei 'Consigli di regolazione'. ▶ Per cuocere su un appoggio selezionare . ▶ Non mettere gli stampi di cottura o gli impasti alti direttamente davanti alla parete posteriore della camera di cottura.
■ L'impasto su una teglia risulta più chiaro che sull'altra.	▶ Comparare le regolazioni con i 'Consigli di regolazione'. ▶ Proseguire la cottura sulla teglia con l'impasto più chiaro.



Una differenza della doratura è normale. La doratura diviene più omogenea, regolando una temperatura più bassa per la camera di cottura.

Risparmiare energia

- I modi di funzionamento  e  richiedono rispettivamente meno energia rispetto ai modi di funzionamento  e .
- Evitare frequenti aperture della porta dell'apparecchio.
- Accendere l'illuminazione solo se necessario.
- Utilizzare il calore residuo: a partire da una durata di 30 minuti, spegnere l'apparecchio 5–10 minuti prima del termine della cottura – eccetto per soufflé, pan di spagna, pasta da bigné e pasta sfoglia.
- Preriscaldare brevemente quanto necessario.
- Preriscaldare la camera di cottura solo se il risultato della cottura dipende da esso.



Il valore assolutamente più basso per il consumo di corrente si può ottenere selezionando la regolazione utente **Eh: 0**, «Indicazione dell'ora non visibile». Nonostante l'economizzatore automatico standby, le funzioni di sicurezza restano attive. Terminato il processo di cottura, tutte le indicazioni si spengono.

Opzione

Cassetto scaldavivande



Non immagazzinare cibi o materiali sensibili alla temperatura infiammabili nel cassetto scaldavivande!

Il cassetto scaldavivande permette di riscaldare stoviglie o mantenere brevemente al caldo pietanze coperte.

► Inserire o disinserire il cassetto scaldavivande premendo il tasto .



► Preriscaldare le stoviglie per circa 1 ora.

Cura e manutenzione



Prima della pulizia lasciare raffreddare apparecchio e accessori.

Pulizia esterna

- In nessun caso utilizzare detersivi abrasivi, fortemente acidi o detersivo per acciaio inossidabile.
- Non è permesso utilizzare spugne abrasive, lana metallica ecc. Questi prodotti danneggiano le superfici.
- ▶ Togliere subito lo sporco o i residui di detersivo.
- ▶ Pulire le superfici con un panno morbido inumidito con acqua – per le superfici di metallo pulire seguendo il senso della levigatura. Dopo asciugare usando un panno morbido.
- ▶ Pulire la porta dell'apparecchio usando un panno inumidito con acqua. Dopo asciugare strofinando con un panno morbido.

Cassetto dell'apparecchio / cassetto riscaldabile

Per facilitarne la pulizia, il cassetto può essere estratto completamente.

- ▶ Estrarre il cassetto fino all'arresto, sollevarlo leggermente ed estrarlo tirandolo in avanti.

Pulire la porta dell'apparecchio

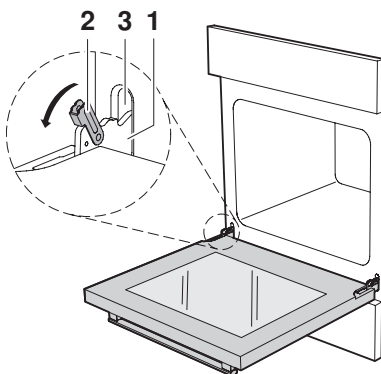
- Pulire la porta dell'apparecchio usando un panno inumidito con acqua. Dopo asciugare strofinando con un panno morbido.

Togliere la porta dell'apparecchio

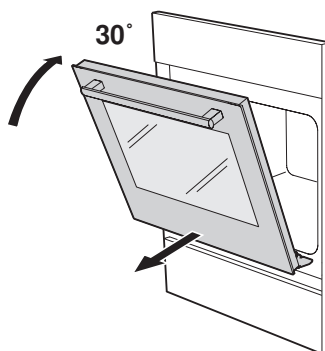


Fare attenzione quando si toglie e inserisce la porta dell'apparecchio. Pesa ca. 9 kg. Pericolo di ferite!

- Aprire completamente la porta dell'apparecchio.
- Ribaltare completamente in avanti le staffe **2** presso le due cerniere **1**.



- Chiudere la porta dell'apparecchio completamente fino all'arresto (ca. 30°).
- Estrarre in avanti la porta dell'apparecchio



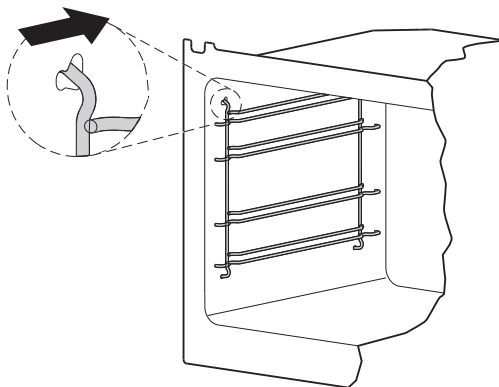
Inserire la porta dell'apparecchio

- Far scorrere le due cerniere **1** dal davanti nell'apertura **3**.
- Aprire completamente la porta dell'apparecchio e chiudere all'indietro le staffe **2**.

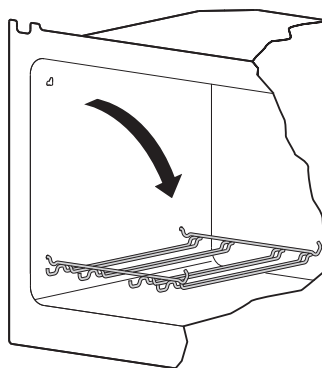
Parti asportabili

Griglia d'appoggio

- Premere all'indietro la griglia d'appoggio sopra ed estrarla dall'apertura.



- Girare la griglia d'appoggio verso il centro della camera di cottura ed estrarla dall'apertura in basso.
- Montaggio in sequenza inversa.



Guarnizione della porta

- Tirare leggermente verso l'esterno prendendola per gli angoli e sganciare i ganci.

Protezione dal contatto davanti al grill e calore di sopra

- Afferrare da entrambi i lati ed estrarre dal davanti.

Pulire gli accessori

- La griglia, le griglie d'appoggio e la protezione dal contatto si possono lavare nella lavastoviglie.
- La teglia originale può essere lavata nella lavastoviglie, ma in tal caso l'effetto antiadesivo si riduce.
- La guarnizione della porta può essere lavata con acqua.

Pulire la camera di cottura smaltata



Durante la pulizia non piegare le sonde della temperatura e gli elementi di riscaldamento.

- In nessun caso utilizzare detersivi abrasivi.
- Non è permesso utilizzare spugne abrasive, lana metallica ecc. Questi prodotti danneggiano la superficie.
- ▶ Per facilitare la pulizia del fondo della camera di cottura, il calore di sotto può essere sollevato. Pulire l'elemento di riscaldamento con un panno umido.
- ▶ Pulire lo sporco possibilmente quando la camera di cottura è ancora tiepida. Usare un panno morbido inumidito con acqua e strofinare con un panno morbido.
- ▶ Utilizzare detersivi per forno normalmente commercializzati e osservare le indicazioni del produttore.

Autopulizia catalitica



Non pulire strofinando la camera di cottura, non utilizzare spray da forno, paste o detersivi per l'economia domestica. La caratteristica autopulente ne verrebbe distrutta!

In dipendenza dal modello, la camera di cottura è equipaggiata con un rivestimento per la pulizia catalitica. È opaca e ruvida.

Durante il processo di pulizia catalitica, lo sporco si degrada durante l'uso normale a temperature di oltre 200 °C. Per la pulizia è necessario l'ossigeno contenuto nell'aria, non coprire quindi il rivestimento catalitico sporco. Incrostature, p. es. sughi bruciati o zucchero bruciati peggiorano l'effetto autopulente e si possono evitare come segue:

- ▶ Durante la cottura al grill, rivestire con foglio d'alluminio la tortiera originale e infilarla sotto la griglia.
- ▶ Per cibi alti da cuocere al grill, utilizzare una pirofila di porcellana o di vetro.
- ▶ Tamponare via lo sporco prima possibile, quando è ancora allo stato liquido.
- ▶ Infilare un inserto di protezione tra il fondo della camera di cottura e il calore in basso.

Quando si fosse formata ugualmente un'incrostatura:

- ▶ Ammorbidire l'incrostatura con un panno umido e rimuovere tamponando.
- ▶ Staccare con molta attenzione con un raschietto di plastica o di legno le incrostature spesse e friabili, ammorbidire il resto rimanente con un panno umido e tamponare via lo sporco.



Rimuovere solo le incrostature. Lo sporco rimanente scompare eventualmente solo dopo diversi processi di cottura risp. di pulizia. In caso di forte sporco risp. o dopo alcuni anni di funzionamento possono rimanere delle macchie.

Se la camera di cottura fosse fortemente sporca, per sostenere l'autopulizia catalitica è consigliabile riscaldare la camera di cottura vuota per diverse ore con la temperatura massima della camera di cottura scegliendo il modo di funzionamento

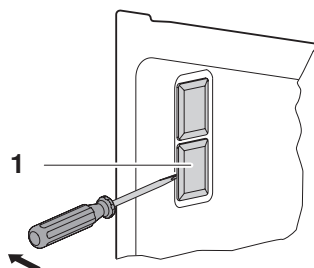
Sostituire la lampadina ad incandescenza



Staccare l'apparecchio dalla rete elettrica, svitare il fusibile, rispettivamente disinserire l'interruttore automatico.

Lampada ed apparecchio durante il funzionamento diventano molto caldi! Farli dapprima raffreddare.

- ▶ Togliere la griglia d'appoggio sinistra.
- ▶ Applicare un cacciavite al centro del bordo di vetro e togliere il vetro della lampada **1** accuratamente dal supporto.
- ▶ Svitare la lampadina ad incandescenza difettosa.
- ▶ Avvitare con cautela la nuova lampadina ad incandescenza.
- ▶ Premere nel supporto il vetro della lampada.
- ▶ Fissare nuovamente la griglia d'appoggio.
- ▶ Collegare l'apparecchio nuovamente alla rete elettrica, avvitare il fusibile rispettivamente inserire l'interruttore automatico.



Eliminare personalmente i guasti

Susseguentemente sono elencati i guasti che possono essere riparati facilmente da soli attenendosi alla procedura descritta. Quando viene indicato un guasto differente, oppure quando non è possibile riparare il guasto, rivolgersi al servizio.



Prima di telefonare al servizio, annotare per favore la completa comunicazione di errore.

Cosa fare, se ...

... l'apparecchio non funziona

Possibile causa	Rimedio
■ Il fusibile o l'interruttore automatico dell'installazione dell'appartamento rispettivamente della casa sono difettosi.	► Girare su «0» l'interruttore rotativo F . ► Sostituire il fusibile. ► Inserire nuovamente l'interruttore automatico.
■ Il fusibile o l'interruttore automatico scattano ripetutamente.	► Chiamare l'assistenza tecnica.
■ Interruzione dell'alimentazione elettrica.	► Controllare l'alimentazione elettrica.

... il display resta scuro

Possibile causa	Rimedio
■ È stata selezionata l'indicazione dell'orologio «non visibile».	► Scegliere la regolazione d'utente «Indicazione dell'ora visibile».

... Eliminare personalmente i guasti

... l'illuminazione non funziona

Possibile causa	Rimedio
■ Il fusibile o l'interruttore automatico dell'installazione dell'appartamento rispettivamente della casa sono difettosi.	► Sostituire il fusibile. ► Inserire nuovamente l'interruttore automatico.
■ Interruzione dell'alimentazione elettrica.	► Controllare l'alimentazione elettrica.
■ Lampadina ad incandescenza difettosa.	► Sostituire la lampadina ad incandescenza.

... durante la cottura al grill si forma un fumo intenso

Possibile causa	Rimedio
■ I cibi sono troppo vicini agli elementi riscaldanti.	► Controllare se l'appoggio scelto corrisponde a quello consigliato nei 'consigli di regolazione'.
■ La temperatura della camera di cottura è eccessiva.	► Ridurre la temperatura della camera di cottura.

... durante il riscaldamento si forma un fumo intenso

Possibile causa	Rimedio
■ Per la cottura con  ,  e  il grasso può gocciolare sul calore in basso. La prossima volta che verrà utilizzato  ,  , oppure  , il grasso brucerà sul calore in basso.	► Pulire le resistenze di riscaldamento fredde. In nessun caso usare detersivi aggressivi o spugnette abrasive. Le resistenze ne risulterebbero danneggiate.

... Eliminare personalmente i guasti

... **F** x x **lampeggia**

Possibile causa	Rimedio
■ Diverse situazioni possono condurre alla comunicazione d'errore.	▶ Girare su «0» l'interruttore rotativo F . ▶ Interrompere l'alimentazione elettrica per ca. 1 minuto. ▶ Ristabilire l'alimentazione elettrica. ▶ Se l'errore si manifesta di nuovo, annotare la comunicazione d'errore completa. ▶ Interrompere l'alimentazione elettrica. ▶ Chiamare il servizio.

... **U** x x **lampeggia**

Possibile causa	Rimedio
■ Guasto nell'alimentazione elettrica	▶ Girare su «0» l'interruttore rotativo F . ▶ Interrompere l'alimentazione elettrica per ca. 1 minuto. ▶ Ristabilire l'alimentazione elettrica. ▶ Se l'errore si manifesta di nuovo, annotare la comunicazione d'errore completa. ▶ Interrompere l'alimentazione elettrica. ▶ Chiamare il servizio.

Dopo un'interruzione dell'alimentazione elettrica

Dopo un'interruzione della corrente, nel display digitale lampeggiano **12:00** e il simbolo .

- ▶ Girare il bottone di regolazione  e regolare le ore.
- ▶ Confermare premendo sul bottone di regolazione .
- ▶ Girare il bottone di regolazione  e regolare i minuti.
- ▶ L'ora viene confermata premendo nuovamente il bottone di regolazione .



- Tutte le regolazioni d'utente sono di nuovo tornate sulle regolazioni di fabbrica.

Cucina



Non lasciare le piastre di cottura in ghisa accese ad alte potenze per lungo tempo, senza le stoviglie. Altrimenti le piastre potrebbero bruciare.

In caso di surriscaldamento, spegnere la piastra di cottura in ghisa e lasciarla raffreddare completamente. Non appoggiare stoviglie su di essa. Non raffreddare in nessun caso, altrimenti le piastre si distruggono.

In dipendenza dal modello, la cucina è equipaggiata con un campo di cottura in vetroceramica o con piastre di cottura in ghisa. Per i campi di cottura in vetroceramica si prega di osservare la rispettiva istruzione per l'uso.

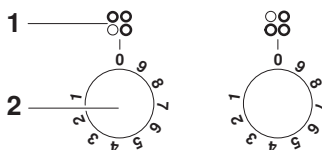


Per proteggere i bambini piccoli, è possibile applicare una protezione per cucina per i bambini. Queste protezioni sono ottenibili presso nei negozi specializzati.

Usare le zone di cottura

Interruttore girevole

- 1 Attribuzione della zona di cottura
- 2 Interruttore girevole
 - 1 = potenza minima
 - 9 = potenza massima



Inserire / Disinserire

- ▶ Inserire: Girare l'interruttore rotativo allo stadio di potenza desiderato.
 - Il simbolo  è acceso.
- ▶ Disinserire: Girare l'interruttore rotativo su «0».
 - Il simbolo  si spegne, quando tutte le zone di cottura e il modo di funzionamento sono spenti.

Piano di cottura in vetroceramica

Aggiungere il secondo circuito di riscaldamento / zona combinata per arrostitire

Nella versione del campo di cottura in vetroceramica, si può aggiungere un secondo circuito di riscaldamento risp. una zona combinata per arrostitire.

- ▶ Girare l'interruttore rotativo oltre lo stadio di potenza 6 fino all'arresto.
 - E udibile un clic.
- ▶ Girare l'interruttore rotativo allo stadio di potenza desiderato.

Disinserire il secondo circuito di riscaldamento / zona combinata per arrostitire

- ▶ Girare l'interruttore rotativo su «0».

Piastre di cottura in ghisa

- Non usare pentole o padelle più piccole della piastra di cottura, altrimenti la zona marginale della piastra può surriscaldarsi e strapparsi.
- La regolare cottura eccessiva – p. es. quando si usano pentole troppo piccole – può causare corrosioni perforanti nella zona marginale della piastra di cottura.

Cura e manutenzione

- Pulire solo piastre di cottura fredde. Lavare con un panno umido e asciugare con un panno morbido. Rimuovere i residui usando una fine lana d'acciaio.



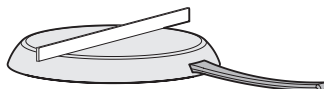
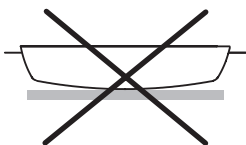
L'anello d'acciaio inossidabile con il tempo prende un colore giallognolo – causato dalle alte temperature. È un processo normale e non si può eliminare pulendola.

Stoviglie per la cottura



Il fondo delle stoviglie non deve presentare spigoli vivi e bordi taglienti. Il pentolame in ghisa può essere usato solamente se dispone di un fondo liscio.

- Per piani di cottura in vetroceramica sono adatte stoviglie con fondo stabile.
- Il fondo delle stoviglie deve essere in acciaio inossidabile. I fondi d'alluminio o leghe d'alluminio possono lasciare tracce d'abrasione tenaci.
- Il fondo delle stoviglie allo stato caldo deve aderire perfettamente alla zona di cottura.



- I fondi delle pentole e dei tegami devono corrispondere alle dimensioni della zona di cottura. Se si usano dei tegami troppo grandi, il fondo si riscalda in modo non uniforme e può quindi essere danneggiato.
- Le stoviglie di vetro o di ceramica trasmettono male il calore e non dovrebbero quindi essere usate.
- I fondi devono essere asciutti, perché altrimenti col riscaldamento si forma uno strato di vapore che impedisce la trasmissione del calore e può cagionare un surriscaldamento della zona di cottura.
- Collocare le stoviglie esattamente sulle righe che demarcano la zona di cottura.

Accessori e ricambi

Per l'ordinazione pregasi indicare il n° del modello e l'esatta denominazione.

Accessori

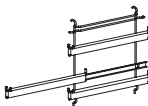
Teglia originale *



Griglia *



Cassetto su rulli



Tortiere rotonda
con TopClean
ø 24 cm / ø 29 cm / ø 31 cm



* Contenuta nella fornitura

Larghezza × Altezza ×
Profondità [mm]

Stampi in porcellana



325 × 65 × 177

Stampi in porcellana



325 × 65 × 265

Stampi in porcellana



325 × 65 × 354

Ricambi

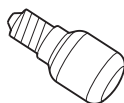
Griglia d'appoggio
sinistra / destra



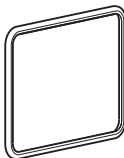
Inserto di protezione per fondo
della camera di cottura



Lampadina ad incandescenza



Guarnizione della porta



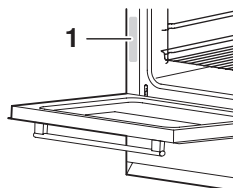
Dati tecnici

Dimensioni esterne

► Vedere istruzioni d'installazione

Raccordo elettrico

► Vedere targhetta dei dati 1



Osservazioni per gli istituti di prova

La classe d'efficienza energetica secondo EN 60350 / EN 50304 è determinata con i modi di funzionamento  e .

La determinazione del volume utile ai sensi delle norme EN 60350 / EN 50304 si esegue con griglie d'appoggio smontate.

Misurazione della temperatura della camera di cottura

La temperatura della camera di cottura è misurata nella camera di cottura vuota in base ad una norma internazionalmente valida. Proprie misurazioni possono essere imprecise e non sono adatte a controllare la precisione della temperatura.

Economizzatore automatico standby

Per evitare un inutile consumo d'energia, l'apparechio dispone di un economizzatore automatico standby.



Il valore assolutamente più basso per il consumo di corrente si può ottenere selezionando la regolazione utente **EH: 0**, «Indicazione dell'ora non visibile». Nonostante l'economizzatore automatico standby, le funzioni di sicurezza restano attive.

Smaltimento

Imballaggio

- Le parti dell'imballaggio (cartone, fogli di plastica PE, polistirolo EPS) sono munite di un marchio e se possibile vanno riciclate di conseguenza oppure smaltite nel rispetto dell'ambiente.

Disinstallare

- Staccare l'apparecchio dalla presa. In caso di installazioni fisse, far smontare il collegamento da un elettricista autorizzato!

Sicurezza

- Per evitare incidenti a seguito di un utilizzo inappropriato, in particolar modo da parte di bambini, è necessario rendere inservibile l'apparecchio.
- Sfilare la spina dalla presa, risp. far smontare il collegamento da un elettricista. In seguito tagliare il cavo di collegamento alla rete dell'apparecchio.

Smaltimento

- L'apparecchio vecchio non è un rifiuto senza valore. Con uno smaltimento eseguito a regola d'arte le materie prime possono essere riciclate.
- Sulla targhetta dei dati dell'apparecchio è raffigurato il simbolo . Esso indica che non è consentito smaltirlo assieme ai normali rifiuti delle economie domestiche.
- Lo smaltimento deve avvenire conformemente alle disposizioni locali per lo smaltimento dei rifiuti. Si prega di rivolgersi alle autorità competenti della vostra amministrazione comunale, alla stazione di riciclaggio dei rifiuti domestici locale o al commerciante, presso il quale è stato acquistato l'apparecchio, per ottenere ulteriori informazioni sul trattamento, sul ricupero e sulla riutilizzazione del prodotto.

Indice analitico

A

Abbonamento di servizio	75
Accessori.....	13, 67
Pulire	56
Appoggi	12
Aria calda	30, 49
Aria calda umida.....	30
Asciugare.....	46
Autopulizia catalitica.....	57
Avviamento ritardato.....	25

B

Biscotti/Pasticcini.....	36
Brevi istruzioni	76

C

Cake	34
Calore di sotto	28
Calore sopra e sotto.....	28
Calore sopra e sotto umido	30
Camera di cottura	
Evacuazione dell'aria	12
Misurazione della	
temperatura	69
Pulire	56
Carne.....	42
Cassetto dell'apparecchio.....	10
Pulire	53
Cassetto riscaldabile	10
Pulire	53
Cassetto scaldavivande.....	52
Cassetto su rulli.....	14
Comunicazione F	61
Comunicazione U.....	61
Conservare	48
Consigli di regolazione	32
Consigli ed accorgimenti.....	49
Crostate	38
Cucina	63

Cuocere a bassa temperatura ..	44
Cuocere nella pentola di	
terracotta	44
Cura	53

D

Dati tecnici	69
Descrizione dell'apparecchio....	10
Differenza della doratura.....	50
Dimensioni esterne	69
Disinserire	18
Disinstallare	70
Durata di funzionamento	23

E

Elementi d'indicazione.....	11
Elementi di comando.....	11
Elemento di riscaldamento	
Pulire.....	56
Elemento riscaldante sopra.....	12
Elemento riscaldante sotto	12
Eliminare personalmente i	
guasti	59
Esempio	17
Essicare.....	46

F

Formato dell'ora.....	19, 20
Funzioni dell'orologio.....	21

G

Garanzia	75
Gratin	40
Griglia	13
Griglia d'appoggio.....	55
Grill	12, 28
Grill - circolazione d'aria.....	28
Guarnizione della porta.....	12, 55

I

Illuminazione	12
Imballaggio	70
Indicazione	11
Indicazione dell'ora	19, 20
Lampeggia.....	62
Indirizzi dell'assistenza tecnica ..	74
Inserto di protezione	12, 13
Interruttore girevole	63
Interruttori rotativi	11
Interruzione dell'alimentazione elettrica	62
Istituti di prova	69

L

Lampadina ad incandescenza..	58
------------------------------	----

M

Manutenzione	53
Messa in funzione.....	16
Modi di funzionamento	28
Scegliere	17

N

N° de modèle.....	2
-------------------	---

O

Opzione	52
Orario di disinserimento	25
Regolare	26
Osservazioni sulla sicurezza	
Cucina	9
Prima messa in funzione	5
Quando nell'economia domestica vivono bambini	6
Uso conforme allo scopo	6
Utilizzazione.....	7

P

Pane.....	40
Pentola di terracotta	44
Piastre di cottura in ghisa.....	65
Pizza	38
PizzaPlus.....	30
Pollame	44
Porta dell'apparecchio	12
Togliere.....	54
Prelevare l'alimento	18
Preriscaldare	51
Prima della prima messa in funzione.....	5
Prima messa in funzione	5, 16
Protezione dal contatto	12, 55
Pulizia	
Autopulizia catalitica	57
Pulizia esterna.....	53

R

Raccordo elettrico.....	69
Regolare l'ora	21
Regolazioni utente	19
Ricambi	68
Risparmiare energia	51

S

Segnale acustico.....	19, 20
Selezionare la temperatura della camera di cottura	17
Servizio assistenza.....	74
Sformato	40
Sicurezza	70
Simboli	2, 11
Smaltimento	70
Sonda della temperatura	12
Spiegazione dei simboli.....	32
Stampi in porcellana.....	14
Standby.....	69
Sterilizzare	48
Stoviglie di cottura	66
Struttura.....	10

T

Tabelle di cottura	34
Targhetta «Service»	74
Targhetta dei dati	69
Tasti	11
Teglia originale	13
Teglia rotonde	14
Temporizzatore	22
Torta	34
Treccia	40
Type	2

U

Usare le zone di cottura	63
Uso	15
Uso ottimale	33

V

Ventilatore per l'aria calda	12
------------------------------------	----

Assistenza tecnica e garanzia

Contattare il servizio assistenza

Specificare:

- 1 il difetto.
- 2 il numero «service» (numero riportato dopo la parola service).

SERVICE



- Aprire la porta dell'apparecchio
 - La targhetta «Service» dei dati si trova sulla parete laterale sinistra.
- 3 l'indirizzo completo.
- 4 il numero di telefono incluso il prefisso.
- 5 Potrà contattare l'assistenza tecnica ai seguenti indirizzi.

Indirizzi dell'assistenza tecnica

Per la Svizzera Italiana

Bauknecht SA	Telefono Centrale	062 / 888 31 31
Industriestrasse 36	Servizio assistenza	0848 801 001
5600 Lenzburg	Vendita pezzi ricambio	0848 801 005
	Fax Servizio assistenza	0848 801 003
service@bauknecht.ch		

Cara cliente, caro cliente

Conosce già il nostro abbonamento di servizio?

Con una modesta spesa annua si può assicurare per molti anni contro eventuali costi di riparazione. L'abbonamento copre tutti i costi di viaggio, di lavoro e dei pezzi di ricambio.

Per altre informazioni la preghiamo
di rivolgersi al numero di telefono affisso:

0848 801 001

Garanzia

Per questo prodotto concediamo una garanzia di 24 mesi a partire della data di vendita. La presente garanzia copre esclusivamente i difetti di materiale e di fabbricazione. Si declina espressamente ogni responsabilità per i danni indiretti come pure per i danni dovuti all'inosservanza delle istruzioni d'installazione e per l'uso. Sono esclusi da questa garanzia gli apparecchi riparati da terzi o danneggiati per propria colpa. Spese di viaggio dei nostri montatori e costi del lavoro e del materiale sono completamente a nostro carico nell'anno di garanzia. Non riconosciamo risarcimenti di danni che esulano dall'ambito della garanzia qui definita. La scadenza della garanzia non può essere prolungato o rinnovata per riparazioni in corso o per forniture di pezzi di ricambio. Per il resto vale quanto stabilito nelle direttive FEA.

Brevi istruzioni

Leggere dapprima le osservazioni sulla sicurezza di queste istruzioni per l'uso!

Regolare l'ora

- ▶ Premere il tasto $| \rightarrow |$.
- ▶ Girare il bottone di regolazione $\leftarrow \rightarrow$ e regolare le ore.
- ▶ Premere nuovamente il tasto $| \rightarrow |$.
- ▶ Girare il bottone di regolazione $\leftarrow \rightarrow$ e regolare i minuti.
- ▶ Confermare premendo il bottone di regolazione $\leftarrow \rightarrow$.

Regolare il temporizzatore

- ▶ Premere il tasto $\triangle$.
- ▶ Girando il bottone di regolazione $\leftarrow \rightarrow$ regolare la durata.

